

Zitronen-Penne mit Pecorino

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Penne
100 g Pecorino
200 ml Sahne
1 Zitrone
2 Esslöffel Pinienkerne
2 Esslöffel frischer Dill
Salz, Pfeffer

Penne sind meine absoluten Lieblingsnudeln. Ok, Nudeln sind ja eigentlich Nudeln und der Geschmack hängt ja nicht von der Form ab - aber diese mag ich einfach ganz besonders gerne!

Weil heute ein warmer Tag ist, möchte ich keine deftige Sauce dazu, sondern etwas Leichtes, das zum Wetter passt und sommerlich schmeckt. Jetzt hab ich es - ich mache eine frische Zitronen-Sauce dazu. Statt Parmesan streue ich Pecorino darüber und noch frischen Dill, das passt! Und das Ganze geht auch noch richtig schnell!

Schon nach der ersten Gabel ist klar: perfekt geglückte Zusammenstellung für meinen sommerlichen Feierabend-Hunger!

- 1 -

Penne nach Packungsanleitung zubereiten.

- 2 -

Zitronenschale abreiben und Zitrone in Spalten schneiden. Pecorino reiben.

- 3 -

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Penne abseihen und zu den Pinienkernen geben. Sahne, Zitronenspalten und -schale hinzufügen. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Penne auf Teller verteilen und mit Dill und Pecorino bestreuen.